

Authentic Traiteur

vous présente son menu à la carte

Du 27 Février au 19 Mars 2023

Poissons____

Dos de Cabillaud, sauce au citron, risotto au quinoa et patates douces	19,50 €
Pavé de Saumon, sauce au Champagne, clafoutis aux poireaux	19,50 €
Filet de Sandre façon Valley d'Auge, bavarois de poireaux, pomme gala	19,90 €
Risotto crémeux de Homard, fèves et pointes d'Asperges	20,50 €
Noix de Saint-Jacques et Gambas, sauce homardine, bavarois de céleri	21,90 €
Noix de Saint-Jacques au Sauternes, risotto aux champignons	22,80 €
Médaillons de Lotte au saté, maki aux cebettes	24,50 €

Wiandes

Mignon de porc, crème d'Epoisse, bavarois de brocolis	18,00 €
Coq au chablis, mini- pennes et julienne de légumes	18,00 €
Fricassé de volaille aux morilles, gratin dauphinois	18,40 €
Paleron de bœuf, sauce au Gevrey Chambertin, gâteau de légumes	18,50 €
Suprême de volaille, polenta moelleuse à la graine de moutarde et légumes	18,80 €
Mijoté de veau aux cèpes, potimarron et châtaignes	19,50 €
Carré de Cochon confit, échalotes confites, gâteau de pommes de terre au Beaufort	20,70 €

Wégétariens

Risotto au gorgonzola, épinard et butternut	11,90 €
Coquillettes au Comté, saveur truffe	12,50 €
Risotto de pleurotes, cèpes et girolles	12,60 €



